

## ANGEBOTE IN DER OSTERWOCHE

- zarte Kalbsschnitzel aus der Keule 2,89 € / kg
- Lammkoteletts vom Bauer Popp 3,99 € / kg
- Wienerwürstchen für die kleinen Hasen 1,59 € / kg
- Spargelschinken saftig im Geschmack 1,99 € / kg
- Hausgemachter Frischkäse mit Kirschpaprika 1,09 € / kg

## MITTAGESSEN

**Dienstag, 15.04.** 8,20 €

- Ragout vom Schwein mit Paprika und Rahmsauce
- Breite Bandnudeln
- gegrillte Champignons

**Mittwoch, 16.04.** 8,80 €

- Stangenspargel mit Kräuterpfannkuchen und Sauce Hollandaise

**Donnerstag, 17.04.** 9,20 €

- Lachsschnitte auf Blattspinat Weißweinsauce
- Salzkartoffel

## SNACKTIPP

- Herzhafte Osterhasen mit Frischkäse und gekochtem Schinken belegt
- Spargelquiche mit grünem und weißem Spargel mit Cocktailtomaten
- Ein Gruß aus dem Hühnerstall mit Kartoffelsalat und Fleischsalat



## BESONDERES ZUM OSTERFEST

- Tomahawks vom SHL
- Iberico Koteletts
- Pluma von SHL Tipp vom Fleischsommelier Dieter
  
- Lammkeule am Knochen vom Bauer Popp – gerne auch mit Kräuter der Provence im Bratschlauch
- Lammrollbraten aus der Schulter mit Pesto Füllung
- Lammkarree mit Salbei Thymian und Zitronenkruste
- Lammspieße aus der Hüfte mit Speckbohnenröllchen
- Lammrückenfilet
  
- Entrecote von der deutschen Färs
- Butterzartes Steak – Butter-Aging
- Porterhouse T- Bone Steak
- Rinderrouladen mit mediterranem Tomatenpesto und Panchetta
  
- Kalbsrollbraten mit Kräutersaitlingen und Frühlingszwiebeln – gerne auch im Bratschlauch
- Zarter Kalbsrücken – auch als Steak mit Kräuterbutter
  
- Pollo all Limone vom Hähnchenbrustfilet im Backpapier
- Pollo Finos mit fruchtiger Füllung

